



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LOKMA

4 kahve fincanı un
3 kahve fincanı su
1 çorba kaşığı tereyağı
30 gr maya
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu için:
2 bardak toz şeker
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon

Bir tencereye ölçülere göre içersine su, toz şeker ve limon suyu konulur ve ateş üzerine oturtulur. Karıştırılmak, suretiyle şeker eritilir ve şurup kıvamına gelinceye kadar 15 dakika kaynatılır, sonra ateşten indirilerek soğumaya bırakılır.

Başka bir tencereye elenmiş un konularak ortası çukurlaştırılır ve buraya maya, tuz ve azar azar su ilâve edilerek karıştırılmak suretiyle bulamaç haline getirilir. Tencerenin kapağı kapatılarak örneğin mangal altı, ocak yanı gibi sıcak bir yere konularak bir saat dinlendirilmek suretiyle kabarması sağlanır. Bu süre dolup hamur iyice kabarcınca bir avuç alınarak sıkılır. Baş ve ikinci parmak arasından çıkan hamurdan ıslak kaşıkla fındık kadar kesilerek alınır. Bir kuşaneye rafine zeytinyağı konularak kızdırılır ve hamurdan kesilen 7-8 yuvarlak lokmalar kuşaneye atılarak kabarıp pembemsi oluncaya kadar kızartılır, sonra delikli kepçe ile süzülüp alınarak bir tabağa konur. Hamurlar bitinceye kadar bu işlem tekrarlanır.

Daha sonra tabaktaki bu lokmalar 3 - 4 seferde aynı tavaya atılarak yeniden kızartılır ve iyice pembeleşince delikli kepçe ile süzülüp alınarak soğuk şuruba atılır, 10-15 dakika şurupta bırakıldıktan sonra yine delikli kepçe ile alınarak servis yapılır.

[ML® Kolay Havuç Dilimi için tıklayın](#)